



Da Vet

Fusion Mediterranean Kitchen

# Speisen & Getränke



Da Vet  
53757 Sankt Augustin  
Pleystalstraße 56-68  
Tel.: 02241 39 60 45

[www-Da-Vet.de](http://www-Da-Vet.de)

## Kalte Vorspeisen

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 10 | <b>Burrata</b><br>Rote Bete   Artischocken   Rucola   Basilikum-Pesto                | 15.90 |
| 11 | <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b><br>Rucola   frischer Trüffel   gehobelter Parmesan  | 19.50 |
| 12 | <b>Vitello tonnato Kalbscheiben</b><br>Thunfischcreme   Kapernäpfel   Schalotten     | 16.90 |
| 13 | <b>Lachstatar</b><br>Avocado   Tomaten   Kapernäpfel   Schnittlauch   Basilikum      | 16.90 |
| 14 | <b>Bresaola</b><br>Rinderschinken luftgetrocknet   Pinienkerne   gehobelter Parmesan | 14.50 |
| 15 | <b>Carpaccio di verdure</b><br>Grillgemüse   Rucola   Pinienkerne   Basilikum-Pesto  | 9.90  |

## Warme Vorspeisen

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 20 | <b>Pimientos de Padrón</b><br>Kleine grüne Bratpaprika mit Meersalz               | 5.90  |
| 21 | <b>Ziegenkäse</b><br>Gebackener Ziegenkäse mit Walnüssen und Honig karamellisiert | 9.90  |
| 22 | <b>Schafskäse</b><br>Schafskäse aus dem Ofen   Oliven   Paprika   Basilikum-Pesto | 9.50  |
| 25 | <b>Baby Calamares</b><br>Gegrillte Babytintenfische                               | 11.90 |

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>26</b> | <b>Pulpo</b><br>Gegrillter Oktopus   Hummus-Creme   | 16.90 |
| <b>27</b> | <b>Gambas al Ajillo</b><br>Garnelen in würziger Knoblauchsauce  | 9.90  |
| <b>30</b> | <b>Arancini Mediterrana   Da Vet Icli Köfte</b><br>Feiner Couscous Mantel mit Kalbsfüllung   Griechischer Joghurt   | 11.90 |
| <b>31</b> | <b>Paprika &amp; Aubergine Duett   Da Vet Kuru Dolma</b><br>Sonnentrocknete Aubergine und Paprika gefüllt mit Reis und Kalbshack auf griechischem Joghurt | 11.90 |
| <b>32</b> | <b>Manti</b><br>Kalbs-Teigtaschen mit griechischem Joghurt & zerlassener Paprikabutter  | 12.90 |

## Mediterrane Antipasti | Meze

- |           |   |      |
|-----------|---|------|
| <b>40</b> | <b>Oliven Mix</b><br>Marinierte Kalamata Oliven   Aceitunas verde Olivene             | 5.90 |
| <b>41</b> | <b>Alioli</b><br>Knoblauchcreme   | 4.90 |
| <b>42</b> | <b>Paprika &amp; Tomaten Ragout   Ezme</b><br>Pikante Würzpaste mit Granatapfelessenz | 6.90 |
| <b>43</b> | <b>Tsatsiki</b><br>Griechischer Joghurt   Knoblauch   Gurken   Dill                   | 6.90 |
| <b>44</b> | <b>Atom</b><br>Griechischer Joghurt   Chili de Cayenne   Scharfes Olivenöl            | 6.90 |
| <b>45</b> | <b>Spanáki</b><br>Griechischer Joghurt   Spinat   Knoblauch   Walnuss                 | 6.90 |



Fusion Mediterranean Kitchen

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>46</b> | <b>Hummus</b><br>Kichererbsen Creme   Olivenöl   | <b>6.90</b>  |
| <b>47</b> | <b>Mousse de Rouge</b><br>Rote Beete Mousse   Griechischer Joghurt   Knoblauch             | <b>6.90</b>  |
| <b>48</b> | <b>Baba Ganoush</b><br>Auberginenstampf mit feinem Röstaroma                               | <b>8.50</b>  |
| <b>49</b> | <b>Romesco Mediterran   Muhammara</b><br>Würzige Fetakäse-Walnuss-Tomatencreme   Knoblauch | <b>6.90</b>  |
| <b>50</b> | <b>Shakshuka</b><br>Zucchini   Paprika   Auberginen   Tomatenragout                        | <b>8.50</b>  |
| <b>51</b> | <b>Da Vet Meze-Platte</b><br>nach Variation des Hauses                                     | <b>24.90</b> |

## Suppen

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>60</b> | <b>Fischsuppe Da Vet</b><br>Edel Fischfilet   Meeresfrüchte   Bisque   Tomaten                                  | <b>12.90</b> |
| <b>61</b> | <b>Mediterrane Linsen-Karottencreme Suppe</b><br>Rote Linsen   Karotten   Zwiebeln   Kartoffeln   feine Gewürze | <b>8.50</b>  |

## Gerichte für unsere kleinen Gäste

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>65</b> | <b>Hähnchensticks und Pommes frites</b>              | <b>9.90</b> |
| <b>66</b> | <b>Hamburger und Pommes frites</b>                   | <b>9.90</b> |
| <b>67</b> | <b>Hähnchenfilet und Pommes frites</b>               | <b>9.90</b> |
| <b>68</b> | <b>Frikadelle mit Käse-Füllung und Pommes frites</b> | <b>9.90</b> |



# Steak vom Holzkohlegrill

## Butter Steak Spezial

Rinderfilet in einer heißen Gusspfanne mit zerlassener Butter serviert für 2 Personen

500 gr.

79.00

## Premium Rumpsteak

250 gr.

28.00

350 gr.

39.00

## Premium Entrecôte (Rib-Eye)

300 gr.

34.00

400 gr.

47.00

## Premium Tenderloin Filet

180 gr.

32.00

300 gr.

53.00

## Da Vet Exclusive | Kafes

### Lammkrone mit Lammlachse am Stück

gegrillt und geräuchert. *Zubereitungszeit von ca. 45 min.*

ca. 1,8 kg

139.00

## Lammkotelett

3 Stk.

17.00

6 Stk.

33.00

9 Stk.

49.00

## Weiden-Lammfilet

200 gr.

24.00

300gr.

34.00

# Hauptgerichte

Alle Grillgerichte werden auf unserem Holzkohlegrill zubereitet, serviert mit Grillpaprika, grünem Spargel und Schalotten.

- |           |   |                            |                             |
|-----------|---|----------------------------|-----------------------------|
| <b>70</b> | <b>Saftiger Roastbeef mariniert   Dana Şiş</b>  | <b>26.90</b>               |                             |
| <b>71</b> | <b>Rinderfilet Tranchen am Spieß vom Grill   Da Vet Schaschlik</b>  | <b>26.90</b>               |                             |
| <b>72</b> | <b>Feine Rindertranchen   Da Vet Nazik</b><br>Feine Würfel vom Rinderfilet auf Auberginen-Joghurt-Püree   zerlassene Butter       | <b>27.90</b>               |                             |
| <b>73</b> | <b>Lammkoteletts aus dem Carré vom Holzkohlegrill   Da Vet Pirzola</b>  | <b>30.90</b>               |                             |
| <b>74</b> | <b>Edelstücke aus der Lammlachse vom Spieß   Kuzu Kaski</b>   | <b>29.90</b>               |                             |
| <b>75</b> | <b>Geschmorte Lammschulter aus dem Ofen   Da Vet Tandir</b><br>Kartoffelstampf   Blattspinat                                      | <b>29.90</b>               |                             |
| <b>76</b> | <b>Rinderfilet Medaillons   Da Vet Lokum</b>  | <b>30.90</b>               |                             |
| <b>77</b> | <b>Lamm, fein gehackt vom Spieß, pikant   Adana</b>   | <b>22.90</b>               |                             |
| <b>78</b> | <b>Lamm, fein gehackt mit Pistazien vom Spieß, pikant   Adana Pistazie</b>  | <b>24.90</b>               |                             |
| <b>79</b> | <b>Feiner Hackfleischspieß im Teigmantel   Beyti</b><br>Auf griechischem Joghurt   Tomatensugo                                    | <b>25.90</b>               |                             |
| <b>80</b> | <b>Feiner Hackfleischspieß im Teigmantel   Burma</b><br>Auf griechischem Joghurt   Tomatensauce mit Pastrami, Pistazien und Gouda | <b>26.90</b>               |                             |
| <b>81</b> | <b>Saftiges Neuland-Hähnchenfilet vom Spieß   Da Vet Poularde</b>   | <b>24.90</b>               |                             |
| <b>82</b> | <b>Hacksteak mit Gouda-Füllung vom Grill   Köfte Bifteki</b>  | <b>22.90</b>               |                             |
| <b>83</b> | <b>Grillteller nach Variation des Hauses   Izgara Mix</b><br>Einzel<br>32.90  | <b>2 Personen</b><br>64.90 | <b>4 Personen</b><br>129.00 |
| <b>84</b> | <b>Da Vet Burger</b><br>Brioche Bun   Rinderhack   Räucherrind   Cheddar   Fries  | <b>19.90</b>               |                             |

## Fisch

- 90 Königsachs vom Grill | Da Vet Salmon** 27.90  
Frischer Blattspinat | Maldon-Meersalzkartoffeln
- 91 Loup de Mer vom Grill im Ganzen | Da Vet Levrek** 28.50  
Rosmarinkartoffeln | Spinat
- 92 Goldbrassenfilet aus dem Ofen  
in Weißweinsauce | Da Vet Cupra** 27.90  
Mediterranes Gemüse | Jungkartoffeln | Kräuter | Oliven
- 93 Black Tiger Riesengarnelen | Da Vet Gambas** 29.90  
Frischer Blattspinat | warmer Hummus
- 94 Pulpo vom Grill | Da Vet Oktopus** 30.90  
Mediterranes Gemüse | Jungkartoffeln
- 95 Baby Calamari vom Grill | Da Vet Calmar** 27.90  
Frischer Spinat | Rosmarinkartoffeln
- 96 Gemischter Edelfischteller | Da Vet Fish Mix** 32.90  
nach Art des Hauses

## Beilagen

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>110 Hausgemachte Frites</b> 5.90       | <b>115 Sautierte Edelpilze</b> 6.90 |
| <b>111 Süßkartoffel Frites</b> 6.90       | <b>116 Kartoffelpüree</b> 6.90      |
| <b>112 Hausgemachte Trüffelrites</b> 8.90 | <b>117 Rosmarinkartoffeln</b> 6.90  |
| <b>113 Kartoffelgratin</b> 6.90           | <b>118 Spinat</b> 6.90              |
| <b>114 Mediterranes Gemüse</b> 6.90       | <b>119 Basmati-Reis</b> 5.90        |

## Saucen

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>120 Bratensauce</b> 4.90       | <b>122 Béarnaise</b> 4.90     |
| <b>121 Pfefferrahm-Sauce</b> 4.90 | <b>123 Kräuterbutter</b> 3.50 |

## Pfannengerichte

130	<b>Rinderpfanne mit mediterranem Gemüse</b>	23.90
131	<b>Hähnchenpfanne mit mediterranem Gemüse</b>	21.90
132	<b>Gambas mit mediterranem Gemüse</b>	23.90
133	<b>Vegetarische Pfanne mit saisonalem Gemüse</b>	17.90

## Salate

140	<b>Kleiner Caesar-Salat</b> Römersalat   gehobelter Parmesan   Croutons	7.90
141	<b>Großer Caesar-Salat</b> Römersalat   gehobelter Parmesan   Croutons	10.90
142	+ Wahlweise mit Hähnchen	16.90
143	+ Wahlweise mit Garnelen	19.90
144	<b>Beilagensalat Tulum   Da Vet exklusiv</b> Bunter Salat   Hirten-Schafskäse   Walnuss   Cranberry Apfel   Granatapfel	8.90
145	<b>Großer Salat Tulum   Da Vet exklusiv</b> Bunter Salat   Hirten-Schafskäse   Walnuss   Cranberry Apfel   Granatapfel	15.90
146	<b>Löffelsalat   Gâvur</b> Tomaten   Paprika   Zwiebeln   Walnüsse	14.90
147	<b>Bauernsalat   Çoban</b> Tomaten   Gurken   Zwiebel   Paprika   Schafskäse	13.90
	<b>Bunter saisonaler Salat</b> Tomaten   Paprika   Gurken	
148	+ Wahlweise mit Hähnchen	17.90
149	+ Wahlweise mit Garnelen	21.90
150	+ Wahlweise mit Lachs	21.90
151	+ Rindermedaillon	23.90
152	<b>Ziegenkäse-Avocado-Salat</b> Bunter Salat   Ziegenkäse   Avocado   Walnuss	20.90



## Desserts

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>160</b> | <b>Helva</b><br>Vanilleeis mit Gries ummantelt   | 11.90 |
| <b>161</b> | <b>Crème brûlée</b><br>Bourbon Vanille Creme mit flambierter Zuckerkruste                        | 9.00  |
| <b>162</b> | <b>Schoko-Soufflé</b><br>Leichter und Luftiger Cake mit flüssigem Kern   Vanilleeis              | 11.00 |
| <b>163</b> | <b>Goldene Fäden   Künefe</b><br>Engelshaar-Teig mit Mozzarella-Füllung   Mascarpone   Pistacchi | 11.00 |
| <b>164</b> | <b>Torta al Limone</b><br>Zitronentorte mit Meringue und Vanilleeis                              | 10.00 |
| <b>165</b> | <b>Milchreis</b><br>Gebakener cremiger Milchreis aus dem Ofen                                    | 8.50  |
| <b>166</b> | <b>Havuç Baklava</b><br>Blätterteig mit Pistazien-Füllung und Vanilleeis                         | 12.90 |
| <b>167</b> | <b>Dessert-Mix</b><br>Gemischte Dessertplatte nach Variation des Hauses                          | 24.90 |

### Saisonale Desserts auf Anfrage

Allergenkarte auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern!

## Alkoholfreie Getränke

<b>Acqua Morelli Sprudel</b>	0,25l	3.00	0,75l	7.90
<b>Acuqa Morelli Naturell</b>	0,25l	3.00	0,75l	7.90
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3</sup>	0,20l	3.20		
<b>Coca Cola Zero o. Light</b> <sup>1,3, 5, 6</sup>	0,20l	3.20		
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,20l	3.20		
<b>Sprite</b> <sup>1,2</sup>	0,20l	3.20		
<b>Mezzo Mix</b> <sup>1,2,3</sup>	0,20l	3.20		
<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,50l	5.00		
<b>Gaffels Fassbrause</b>	0,33l	3.90		
Apfel, Orange oder Zitrone				
<b>Elephant Ice Tea</b> <sup>1,3</sup>	0,33l	4.50		
Lemon oder Pfirsich				
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> <sup>3,4</sup>	0,20l	3.50		
<b>Goldberg Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0,20l	3.50		
<b>Goldberg Tonic Water</b> <sup>3,4</sup>	0,20l	3.50		

## Säfte & Schorlen

<b>Orange, Pfirsich, Traube, Ananas, Mango, Apfel, Maracuja, Banane, Nektar, Johannesbeere</b>	0,25l	3.20		
<b>Traubenschorle</b>	0,35l	4.00		
<b>Maracujaschorle</b>	0,35l	4.00		
<b>Apfelschorle</b>	0,35l	4.00		
<b>Rhabarbarschorle</b>	0,35l	4.00		
<b>Mangoschorle</b>	0,35l	4.00		
<b>Johannesbeerschorle</b>	0,35l	4.00		

## Biere

<b>Estrella Galicia</b>	0,3l	3.90
<b>Warsteiner Pils</b>	0,3l	3.90
<b>Gaffel Kölsch</b>	0,3l	3.70
<b>Kölsch-Cola</b>	0,3l	3.70
<b>Radler</b>	0,3l	3.70
<b>Alster</b>	0,3l	3.70
<b>Gaffel Kölsch Frei</b>	0,3l	3.70
<b>Radler Frei</b>	0,3l	5.00
<b>König Ludwig Weizen Hell</b>	0,5l	5.90
<b>König Ludwig Weizen Hell mit Bananennektar</b>	0,5l	6.50
<b>König Ludwig Weizen Dunkel</b>	0,5l	5.90
<b>Salitos</b>	0,33l	4.80
<b>Malzbier</b>	0,33l	3.90

## Spritz Drinks

<b>Aperol Spritz</b>	8.50
Aperol mit Prosecco, Soda, Orange und Eis	
<b>Hugo</b>	8.50
Prosecco, Houlunderblütensirup, fr. Minze, Limetten, Eis	
<b>Hugo Frei</b>	8.50
Ginger Ale, Houlunderblütensirup, fr. Minze, Limetten, Eis	
<b>Lillet Wild Berry</b>	8.50
Lillet Blanc, Goldberg Wildberry, Beerenfrucht, Eis	
<b>Black Hugo</b>	8.50
Limette, Minze, Soda, Casiss Likör, Prosecco, Eis	
<b>Aperitivo Rosato</b>	8.50
Ramazotti Aperitivo, Prosecco, Basilikum, Eis	
<b>Green Lady Spritz</b>	8.50
Prosecco, Lime Juice, Melonen-Likör, Eis	
<b>Campari-Ginger-Spritz</b>	8.50
Campari, Ginger Ale, Limetten, Prosecco, Eis	
<b>Limoncello Spritz</b>	8.50
Limoncello, Bitter Lemon, Limetten, Prosecco, Eis	
<b>Limoncello Spritz</b>	8.50
Lillet, Limetten, Minze, Maracuja, Prosecco, Eis	

# Cocktails

HAPPY HOUR: ALLE COCKTAILS AB 21:00 FÜR 7.90

**Cosmopolitan** 9.00

Vodka Absolut, Cointreau, Cranberry, Lime Juice

**Espresso Martini** 8.50

Vodka Absolut, Kaffelikör, Espresso, Sirup

**Margarita Classic** 9.00

Tequila, Cointreau, Lemon, Salz, Long Island Ice Tea

**Caipirinha** 9.00

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

**Raspberry Caipirinha** 9.50

Cachaca, Himbeeren, Limetten, Lime Juice, Rohrzucker

**Mojito** 9.00

Havana Club 3 Jahre, Limetten, fr. Minze, Rohrzucker, Soda

**Raspberry Mojito** 9.50

Barcardi Razz, Limetten, Himbeeren, fr. Minze, Rohrzucker, Soda

**MaiTai** 10.00

3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Lemon, lime Juice, Mandelsirup

**Cuba Libre** 9.00

Havana Club 3 Jahre, Coca-Cola, Limetten

**Sex On The Beach** 9.50

Absolut Vodka, Havana Club 3 Jahre, Peach, Orange, Ananas, Maracuja, Lemon, Grenadine

**Tequila Sunrise** 9.50

Tequila, Grenadine, Orange, Lemon

**Gin Fizz** 9.00

Bombay, lemon, Rohrzucker, Soda

**43 Sour** 9.00

Licor 43, Lemon, Orange, Sugar

**Aperol Sour** 9.00

Aperol, Lemon, Orange, Sugar

**Melon Sour** 9.00

Melonen-Likör, Lemon, Orange, Zuckersirup

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b>	7.50
Maracuja, Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Orangen	
<b>Fruit Punch</b>	7.50
Orange, Ananas, Maracuja, Lemon, Grenadine	
<b>Mosquito</b>	7.50
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, Minze, Rohrzucker	

## Longdrinks

Aperol & Orange, Campari & Orange o. Maracuja, Whiskey & Cola, Jack Daniels o. Johnnie Walker Vodka & Lemon, Absolut, Sky o. 9 Mile, Likor 43 + Milch

## Gin Bar

WIR SERVIEREN IHNEN DEN GIN IHRER WAHL ALS 5CL GIN & GOLDBERG TONIC 0.2L FL.

<b>Beefater</b>	8.90	<b>Hendricks</b>	11.90
<b>Bombay</b>	9.90	<b>Mermaid</b>	11.90
<b>Tangeray</b>	9.90	<b>Monkey47</b>	13.90
<b>Bulldog</b>	10.90	<b>Elephant</b>	13.90
<b>Siegfried</b>	10.90	<b>Prince Explorer</b>	14.90
<b>Roku Japan</b>	10.90	<b>Gin 44°N Premium</b>	16.00
<b>Gin Mare</b>	11.90		

## Whiskey Bar

### Scotch Whiskey 4cl

Johnnie Walker Red Label	7.00
Johnnie Walker Black Label	9.00

Chivas Regal 12	9.50
Chivas Regal 18	11.00

### Tennessee Whiskey 4cl

Jack Daniels Tennessee	8.50
Jack Daniels Gentleman Jack	9.50
Daniels Single Barrel	10.00

### Classic Malt 4cl

Talisker 10	10.00
Lagavulin 16	13.00

### Single Malt 4cl

Glenmorangie 12	11.00
Glendfich 12	9.50
The Balvenie 12	12.00
Macallan 12	15.00

### Straight Rye 4cl

Rittenhouse 100 Proof	10.00
Bulleit Rye	10.00

### Straight Bourbon

Woodford Reserve Bourbon	10.00
Basil Hayden's Kentucky Straight	13.00

### Japanese Whiskey 4cl

Suntory Hibiki Harmony

## Rum 4cl

Havana Club 3 Anos	6.00
Havana Club 7 Anos	8.00
Bacardi Rum Superior	6.00
Bacardi Reserva Gold	9.00
Meyer's Rum	8.00
Barcelo Imperial Ron	9.00
Don Papa Baroko	10.00
Remedy Spiced Rum	9.00
Ron Zacapa 23	10.00
Eminente Reserva Cuba	10.00

## Brandy & Cognac 4cl

Sherry	6.00
Veterano	7.00
103 Etiqueta blanca	7.00
Magno	7.00
Carlos	8.50
Cardenal Mendoza	9.50
Duque de Valdiva	9.50

Gran Duque de Alba	9.50
Lepanto	10.00
Courvoiser VSOP Cognac	10.00
Hennessy Cognac	10.00
Remy Martin 1738 Cognac	11.00

## Grappa 2cl

Grappa Cellini Gold o. Klar	5.00
Poli Sarpa Oro di Grappa	7.00
La Grappa 903 Barrique	7.00
Bonollo Grappa of	8.50
Amarone Barrique	
Nonino Grappa Riserva 8 Y	12.00

## Vodka 4cl

9 Mile	6.00
Sky	6.00
Absolut Vodka	6.50
Ciroc	8.50
Belvedere	8.50
GreyGoose	9.00
Crystal Head	11.00

## Tequila 2cl

Salitos Silver	4.00
Salitos Gold	4.00
Jose Cuervo Silver	5.00
Jose Cuervo Gold	5.00
Corralejo Reposado	6.00
Don Julia Blanco	8.00
Don Julia Anejo	8.00

## Spirits

Beylerbeyi	4 cl	9.90
Beylerbeyi	0.35 Fl	69.90
Beylerbeyi	0.7 Fl	129.00
Tekirdag Gold	4 cl	8.90
Tekirdag Gold	0.35 Fl	59.90
Tekirdag Gold	0.7 Fl	115.00
YENI	4 cl	8.50
YENI	0.35 Fl	55.00
YENI	0.7 Fl	100.00

## Kräuter & Anis

Hierbas Tunel Trocken   Mix   Süß	4.00
Averna	6.00
Jägermeister	4.00
Ramazotti	6.00
Sambuca Il Santo	4.00
Fernet	4.00
Pernod	4.00
Linie Aquavit	6.00
Williams Birne	6.00
Pflaume	6.00
Malteser	6.00

## Likör

Licor43	6.00
Crema Catalana	6.00
Melonen	5.00
Pfirsich	5.00
Baileys	6.00
Malibu	6.00
Williams Birne	6.00
Amaretto Disaronno	6.00
Limoncelllo	6.00



## Café Bar

Mocambo Cafe	3.50
Mocambo Espresso	2.80
Mocambo Espresso Macchiato	2.90
Mocambo Espresso Doblo	3.90
Mocambo Cappuccino	3.90
Mocambo Cafe Latte	4.20
Mocambo Latte Macchiato	4.20
Espresso Martini Cocktail	8.00
Heisse Milch mit Honig	4.00
Heiße Vollmilch- oder Weisseschokolade	4.00
Mocambo Espresso Coretto	5.00
Mocambo Espresso con Amaretto	4.50
Chocolate con Baileys	5.50
Teekännchen mit frischer Pfefferminz	4.50
Teekännchen mit frischer Ingwer	4.50
Teekännchen mit frischer Zitrone	4.50
Teekännchen nach Wahl	4.50
<i>Grüntee, Rooibostee, Früchtetee, Schwarztee</i>	



Da Vet  
53757 Sankt Augustin  
Pleistalstraße 56-68

Tel.: 02241 39 60 45  
[www.Da-Vet.de](http://www.Da-Vet.de)